



HIDEG ELŐÉTELEK

COLD STARTERS • ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Tonhal szeletek, Szent Jakab kagylók, vörös kaviár, pácolt zöldségek, kruton (150/60/40)
Tar-tar of salmon and St Jack scallops, decorated with red caviar
served with pickled vegetables and croutons
Тар-тар из лосося и морского гребешка Сен Жак, декорирован красной икрой, подаётся с
маринованными овощами и хлебными чипсами

2900 Ft

Marinált zöldségek - uborka, kapribogyó, karfiol, paprika, zeller, gyöngyhagyma (210)
Marinated pickled vegetables – gherkins, capers, cauliflower, paprika, celery, shallots
Маринованные пикули - корнишоны, каперсы, цветная капуста, паприка,
сельдерей, лук шалот

600 Ft

Bufalo mozzarella, paradicsom, pesto szósz (200/20)
Mozzarella with tomatoes and pesto sauce
Моццарела Буфало с томатом и соусом песто

1200 Ft

Friss zöldségtál, válogatott szezonális fűszeres dresszing –
uborka, koktél paradicsom, zeller, karfiol, paprika, répa (290/50)
Palette of fresh vegetables (cucumbers, cherry tomatoes, celery, cauliflower, pepper, carrot) with
seasonal herbs dressing
Палитра из свежих овощей (огурец, томат черри, сельдерей, цветная капуста, перец,
морковь) с дрессингом из сезонных трав.

900 Ft

Válogatott sajttal a méz és a mogyoró harmóniájában (180/40/40)
Assorted cheese platter in harmony with honey and hazelnut
Ассорти из сыров в гармонии с медом и лесным орехом

2200 Ft

LEVESEK • SOUPS • СУПЫ

Ukrán bors leves babbal – pampuski és tejföl kíséretében (300)
Ukrainian borsch with beans served with pampushki and sour cream
Украинский борщ с пампушками и фасолью

900 Ft

Süttök krémleves (300/50/80)
Pumpkin creamed soup
Крем-суп из тыквы

700 Ft

Tenger gyümölcsei leves (300)
Seafood soup
Суп из морепродуктов

1500 Ft





MELEG ELŐÉTELEK • HOT STARTERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Orosz gombás julienne, krumplipüré (150/150/40)
Julienne of white mushrooms served with potato puree
Жульен из белых грибов, подается с картофельным пюре

1900 Ft

Lazacos zöld fettuchini tészta – tejszínes szósz, vörös kaviár (300)
Fettuccine-green with salmon served with a creamy sauce and decorated with red caviar
Фетуччини грин с лососем, подается со сливочным соусом и декорируется красной икрой

2500 Ft

Sült tigrisrák falatok, fokhagymás szósz, mézes paradicsom és koriander (70/150)
Fried tiger prawns in garlic sauce served with honey tomatoes and coriander
Жареные тигровые креветки в чесночном соусе, подаются с медовыми томатами и кинзой

2900 Ft

Sült fésűkagylók, kéksajt szósz (50/100)
Baked scallops with Roquefort sauce
Запеченные морские гребешки с соусом рокфор

2900 Ft

Fűszeres párolt zöldségek, sült mozzarella (260)
Stewed vegetables with herbs baked with mozzarella cheese
Овощи припущенные в травах и запечённые под сыром моцарелла

1000 Ft

Spenóttal töltött palacsinta, töltött gombák (200/30)
Spinach pancakes stuffed with mushrooms
Блинчики из шпината, фаршированные грибами

1100 Ft



FŐÉTELEK • MAIN DISHES • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Tengeri süllő tengeri só ágyon, lime szósz (230/100)

Sibas baked in sea salt served with lime sauce

Сибас запеченный в морской соли подается с лаймовым соусом

1200 Ft

Magyar fogasfilé cukkini pikkelyekkel, édeskömény és édesburgonya püré (180/140/40)

Pikeperch from Hungary in the scales of zucchini served with mashed fennel and sweet potato

Судак из Венгрии в чешуе из цукини подается с пюре из фенхеля и батата

2700 Ft

Lazac 'pel yur', szezonális zöldségek, pesto szósz (180/50)

Salmon baked in pel yur with a duet of seasonal vegetables and pesto sauce

Лосось запеченный в пел юрах в дуэте с сезонными овощами и соусом песто

3900 Ft

Rizottó gombával, parmezán (320/20)

Risotto with mushrooms, decorated with Parmesan

Ризотто с грибами, декорируется пармезаном

1100 Ft

FŐÉTELEK • MAIN DISHES • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ponty, sült hagyma és paradicsom (230/70/30)

Fried carp with onions and tomatoes

Жареный карп с луком и томатами

2400 Ft

Lazac mandulakéreggel, lágy paradicsom szósz (100/170/40)

Salmon with almond flakes served with tender potato puree

Лосось в миндальных хлопьях, подается с нежным картофельным пюре

2300 Ft

Csőben sült sütőtök és édesburgonya 7 fűszer ízével (170)

Gratin of pumpkin and sweet potato with flavors of seven herbs

Гратен из тыквы и батата с ароматами семи трав

800 Ft



DESSZERT • DESSERT • ДЕСЕРТ

Tutti-frutti ízes almás pite, homoktövis szósz (150/50)

Tutti -fruti apple pie with seabuckthorn sauce

Пирог яблочный Тутти -фрути с соусом из облепихи

700 Ft

Napóleon torta, karamell szósz, gyümölcs dekoráció (170/50)

Napoleon cake with caramel sauce decorated with fruit

Торт Наполеон с кремовым соусом, декорируется фруктами

850 Ft

Szilvás rétes, gyümölcs szósz (150/50)

Cherry strudel served with fruits sauce

Вишневый штрудель, подается с фруктовым соусом

1500 Ft

